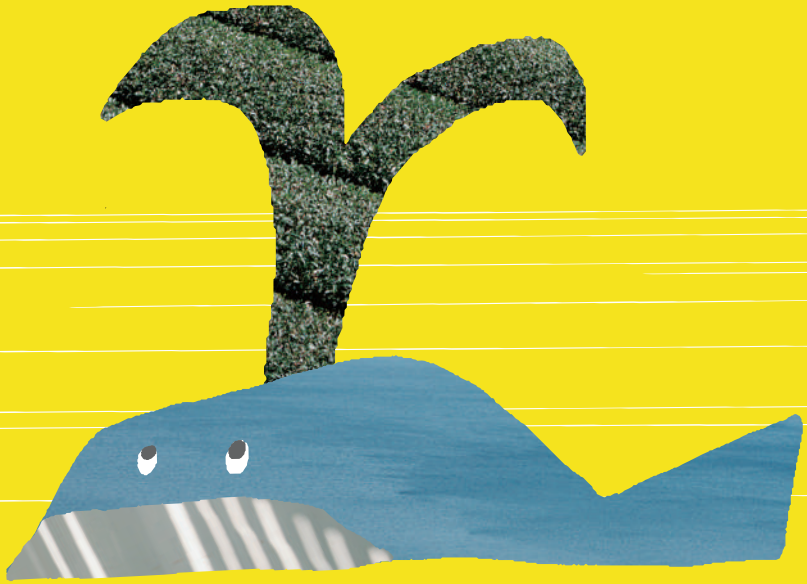
# 東海

ちゃくじら

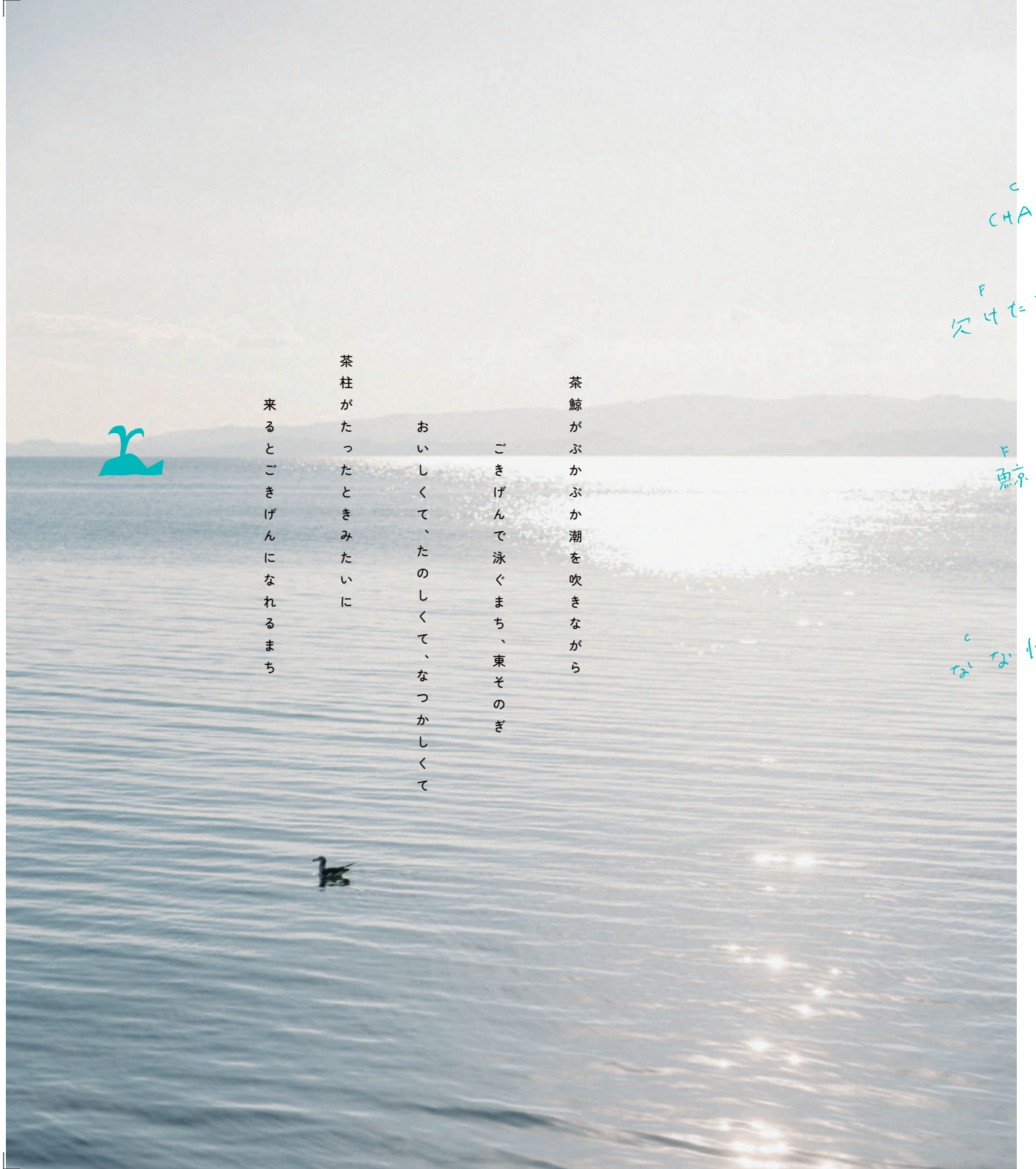
HIGASHI SONOGI Book





東彼杵町役場

HIGASHI SONOGI Book



茶鯨がぷかぷか潮を吹きながら
ごきげんで泳ぐまち、東そのぎ
おいしくて、たのしくて、なつかしくて
茶柱がたったときみたいに
来るとごきげんになれるまち

C CHA CHA 茶柱が
F 欠けた湯呑みの上で G C
プププカプカと
C 鯨のように踊る F G C
ここの道はあの町に続く F G C
な な 懐かしい お茶と海のにおい C F G C
あの日見た夕日は忘れられない E Am F G C
水平線に沈んでいく E Am
鯨のようだね F G

茶鯨の唄

お茶、みかん、そしてくじらの町として知られ、人と産物、情報が集まる長崎県の玄関口でもある東彼杵町。この町は、かつて長崎街道の宿場町や平戸街道の起点として、商人や武士、時には外国からの来訪者たちで賑わっていました。江戸時代初めから明治にかけては、捕鯨と鯨肉取引の中心地として栄え、ここで水揚げされた鯨は九州各地へと運ばれていきました。町内には、こうした街道や鯨に関わる歴史の面影が各所に残されており、さらに古墳や遺跡など、より古い時代の痕跡も数多く見ることができます。


茶のこと
- そのぎ茶の歴史
- そのぎ茶の今

鯨のこと
- 鯨とともに生きた町
- 鯨の今
- 鯨の家庭料理

ひとこともの
あそぶ・たべる・まなぶ・みる・とまる

行事・祭り、特産品

東そのぎ町MAP

東そのぎフォトスナップ
「その写真」

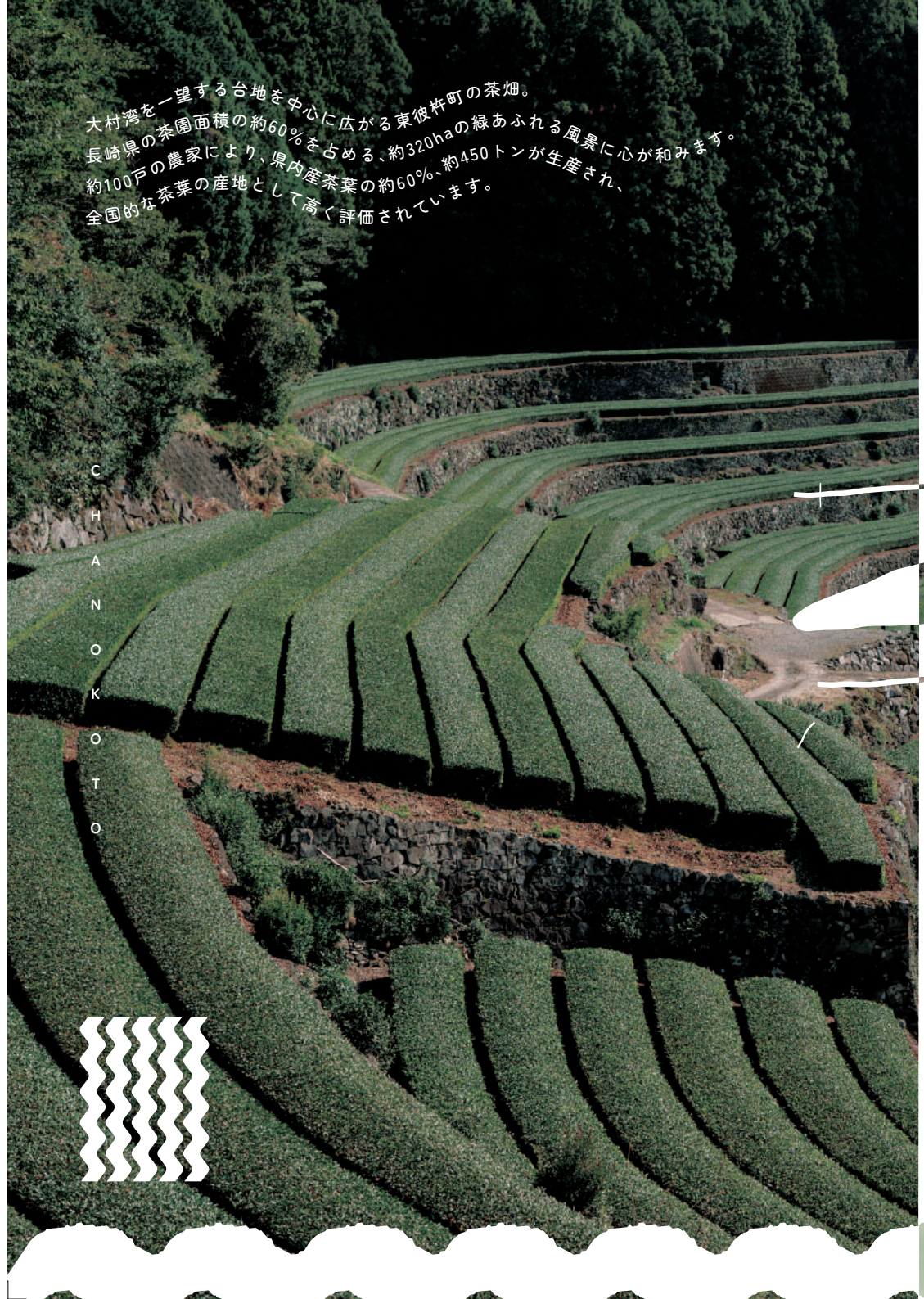

# お茶と鯨の町、東彼杵町




## ACCESS

【飛行機で】
羽田から約２時間
伊丹から約1時間20分で長崎空港着
長崎空港より車で約30分

【車で】
高速道路：長崎自動車を東そのぎICで下車
一般国道：国道34号／国道205号
福岡から約1時間30分



大村湾を一望する台地を中心に広がる東彼杵町の茶畑。
長崎県の茶園面積の約60％を占める、約320haの緑あふれる風景に心が和みます。
約100戸の農家により、県内産茶葉の約60％、約450トンが生産され、
全国的な茶葉の産地として高く評価されています。

CHANOKOTO



# 茶のこと

# そのぎ茶の歴史

大村湾を一望する台地を中心に、美しい茶畑が広がる。長崎県の茶園面積の約6割を占める約三二〇haもの茶園。茶生産農家は約一〇〇戸。全国茶品評会で何度も最高賞を受賞し、高い品質が国内外で注目を集める「長崎そのぎ茶」。その歴史を紐解いてみましょう。

## 鎌倉〜室町時代

### 茶の湯の普及を物語る茶臼



現在の東彼杵町を含む一帯で、製茶や喫茶がいつの時代から行われはじめたのかは記録もなく定かではありません。町内で発見された茶に関するもっとも古い遺物として、中世の大安全寺跡、報恩寺ちょいのどう跡などから、茶の湯に分かせない道具のひとつであった茶臼が出土しています。当時の茶臼は、ほかの石臼と違い高度な美をともなう贅沢な芸術品でした。この地に芸道の域まで高められた茶の湯の普及があったことを物語っています。

## 江戸時代

### 製茶の歴史のはじまりと大浦慶



江戸時代初期、4代藩主・大村純長の時代には既に茶園が拓かれ、取引が行われていました。幕末になると、女性商人・大浦慶が茶貿易を開始。九州各地の釜炒り玉緑茶が長崎に集められ、出島から盛んに輸出され、お慶は巨万の富を築きました。

## 明治・大正〜昭和初期

### 生産性を高めながら伸びゆく茶業



明治〜大正期にかけて、手摘みから鉄摘みへ、手炒りから機械製茶へと進化を遂げながら、製茶業は地域の一大産業として成長します。昭和の初めには、昭和天皇の即位を祝う「御大典記念茶園」として、当時は原野が広がっていた赤木原の開拓事業が行われました。これにより生産意欲は一段と高まり、茶の生産が促進されました。

## 昭和後期〜平成中期

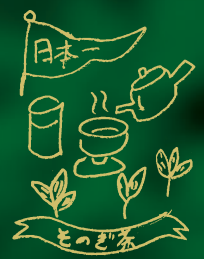
### ペットボトルに押され詰れた最大のピンチ



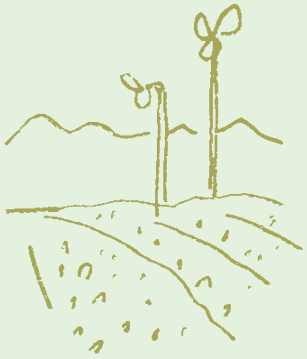

昭和六十二年には、当時の町長が「そのぎ茶振興協議会」を設立。それまで「そのぎ茶」の多くが隣町の佐賀県嬉野市のブランド「嬉野茶」として販売されていましたが、関係機関一丸となって銘柄確立に取り組みました。また、茶の安定生産のための防霜施設や、乗用型機械の導入も進み、平成十一年にはお茶の生産地としての最盛期を迎えました。ところが便利なペットボトルのお茶が普及すると、少しずつ急須で淹れる茶葉の需要が落ち込んでいくように…

## 平成後期〜現在

### 品評会で日本一の栄冠に輝き世界に「そのぎ茶」の名が響き渡る!!




「このままではそのぎ茶の未来が危ないと危機感を抱いた若き茶農家たち。実直に茶づくりと向き合う先代たちの背中を見て育った彼らの奮闘が実を結び、お茶の日本一を決める全国茶品評会で二〇一七年から二〇二〇年まで4年連続&二〇二二年の大会でも最高賞である農林水産大臣賞(蒸し製玉緑茶の部)を受賞。個人上位3名の合計で争う産地賞においても、3年連続&二〇二二年で1位を獲得しました。東彼杵町産のお茶は産地ブランド「長崎そのぎ茶」として高い評価を得るように。日本一の味わいを求めて、全国各地の高級ホテルやレストラン、海外からも熱烈なオファーが届くようになりました。



## そのぎ茶のあゆみ

| | |
|---|---|
| 1988 | そのぎ駅に「そのぎ茶」PR用茶園設置 |
| 1990 | 長崎自動車道東そのぎインターにPR用茶園、「そのぎ茶」看板を設置 |
| | 第1回「そのぎ茶」献茶祭を行う |
| 1991 | 「そのぎ茶」振興感謝祭開催 |
| | 中島公園整備 |
| 1992 | 九州茶品評会上位独占(蒸し製玉緑茶の部 1位〜9位) |
| | 個人でも農林水産大臣賞受賞(大山次作氏) |
| 2000 | 長崎県農協茶工場起工式(赤木工場団地) |
| 2001 | 長崎県農協東彼杵製茶工場落成式 |
| | 九州お茶まつり長崎大会 (東彼杵町総合会館) |
| 2002 | 農事組合法人 長崎そのぎ茶萌香園茶工場落成式 |
| 2003 | 農林水産祭三賞 |
| | 内閣総理大臣賞 受賞 大山次作氏 |
| 2004 | カラー電車「そのぎ茶号」運行 |
| 2010 | 農林水産祭三賞 |
| | 天皇杯受賞 有限会社 茶友 松尾政敏氏 |
| 2014 | 日本茶AWARD2014 |
| | 日本茶大賞　有限会社 茶友 |
| 2016 | 東彼杵製茶研修工場竣工式 |
| | 日本茶AWARD2016 |
| | 日本茶準大賞(農林水産賞生産局長賞)有限会社 西海園 二瀬浩志氏 |
| 2017 | 第71回全国茶品評会 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 農林水産大臣賞 尾上和彦氏 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 産地賞 長崎県東彼杵町 |
| | そのぎ茶振興協議会設立30周年記念式典 |
| | 日本茶AWARD2017 |
| | 日本茶大賞(農林水産大臣賞)有限会社 岡田商会 |
| 2018 | 第72回全国茶品評会 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 農林水産大臣賞 福田新也氏 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 産地賞 長崎県東彼杵町 |
| | 日本茶AWARD2018 |
| | 日本茶大賞(農林水産大臣賞)有限会社 茶友 |
| 2019 | 日本一受賞「そのぎ茶」献茶式 |
| | 株式会社FORTHEES　碾茶工場落成式 |
| | 第73回全国茶品評会 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 農林水産大臣賞 中山雄太氏 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 産地賞 長崎県東彼杵町 |
| 2020 | 第74回全国茶品評会 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 農林水産大臣賞 安田光秀氏 |
| | カラー電車「そのぎ茶号」運行 |
| 2021 | 長崎そのぎ茶アンテナショップ開設(長崎市古川町) |
| | 日本茶AWARD2021 |
| | 日本茶準大賞(農林水産省農産局長賞)有限会社 西海園 二瀬浩志氏 |
| 2022 | 第76回全国茶品評会 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 農林水産大臣賞　尾上和彦氏 |
| | 蒸し製玉緑茶の部 産地賞 長崎県東彼杵町 |
| | 日本茶AWARD2022 |
| | 日本茶準大賞(農林水産大臣賞)有限会社 西海園 二瀬浩志氏 |
| 2023 | 日本茶AWARD2023 |
| | 日本茶準大賞(農林水産省農産局長賞)有限会社 西海園 二瀬浩志氏 |

# そのぎ茶が嗜(たしな)めるお店



## Tsubame Coffee

東彼杵町限定のTsubameCoffeeの「そのぎ玉緑茶フラッペ」は、日本一のそのぎ茶を店主・北川真由美さんがアレンジしました。東坂こくまる商店の東坂淳さんの協力のもと、試作を重ねて完成した一品です。従来は分離してしまっていたそのぎ茶粉末の粒子を細かく調整し、手作業の工程を加えることで、絶妙なフラッペを実現しました。東彼杵ならではの味を、ぜひご堪能ください。



## 大山製茶園 OOYAMASEICHAEN

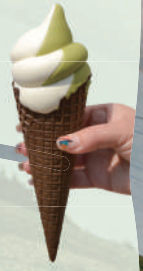


東彼杵町中尾郷「大山製茶園」の『お茶飲み処 茶楽』は、上質なそのぎ茶を味わえる癒やしの空間です。古民家風の店内で、丁寧に淹れたお茶を提供しています。おすすめは、お子さんの名前が付けられたオリジナルブレンド『和(なごみ)』です。また、美味しいお茶の淹れ方教室も開催しており、4代目・良貴さんが手がける絶品そのぎ茶を、心ゆくまで堪能できます。※来店およびお茶の入れ方教室は要予約。

## 西荻3時 NISHIOGI SANJI

東京でそのぎの味を嗜むことができるお店、「西荻3時」。サクサク食感の「チャッフル」は、米粉を使用した和テイストのワッフルです。濃厚なバター、ほうじ茶あん、とっかんあずき、長崎みかんのドライフルーツをトッピングしています。上品な香りの「唐箕下ほうじ茶しるこ」は、ココアをブレンドしたすっきりとした味わいで、モナカを溶かして楽しむ新感覚の一品です。また、香ばしい「焼き串団子」に乗せるあんには、そのぎ抹茶とほうじ茶が練り込まれており、注文を受けてから焼き上げるため、熱々のお団子を楽しむことができます。
※季節によってメニューは変動します。





## 道の駅 彼杵の荘 SONOGI NO SHO

【そのぎ茶大福】
もちとあんこと生クリームの三層構造が特徴のそのぎ茶大福。お茶の苦味と甘さが絶妙なバランスを生み出しています。匠の技により丹精込めて作られた深い緑色のそのぎ茶が、和風スイーツとして生まれ変わりました。おもてなしやお土産、ご自宅用にもおすすめです。

【ソフトクリーム】
そのぎ茶を使ったソフトクリームは、緑茶の風味とほどよい苦味がミックスされた濃厚な味わいです。



# そのぎ茶人

ひと みせ



## 体験農業の取り組み / クラフティーへの取り組み

幸一さんは、有機栽培に取り組みはじめ気づきました。草花が揺れる畑には、生命の気配があり、その土で育ったお茶は、肥料の重たさではなく、透明感と深みをあわせ持つクリアな味わい。すっと抜けていくのどごしと、立ちのぼる清らかな香り。山から川、川から海へ。自然の流れの中にある、この東彼杵の大地が、余計なものを加えずとも美しく循環する姿に、ほんとうの豊かさを見つけたのです。いつか町全体がオーガニックになることを夢見て。この地に根ざし、この地に育まれた茶畑から、今日もひとしずく、自然とともにあるお茶が生まれていきます。

長崎県東彼杵町の坂本郷で代々お茶作りを続ける東坂茶園は、3代目・東坂幸一さんのもとで個性的な茶作りを展開。市場に出すためのお茶ではなく、一人ひとりの声に応え、少量多品目でつくるお茶。その営みのなかで届いた声――「有機栽培のお茶を、つくってほしい」。2016年、小さな圃場からその挑戦は始まりました。除草剤も、農薬も、肥料さえも使わない。頼るのは、土と、草と、風と、微生物たち。やがて5年が経ち、お茶に「野生味」という名の奥行きが現れ始めました。期待を超える声が届き、圃場は一つまた一つと広がっていきます。今ではすべての茶畑が、除草剤も農薬も化学肥料も使わない“有機栽培” 土に生きる草花は、微生物の棲み処を豊かにし、雨は地中へと染みこみ、地温を穏やかに保ってくれています。

## 長崎県初の碾茶工場「FOR THEES」

東彼杵町は長崎県の緑茶生産の約60%を占める「お茶の町」です。その地で若手茶農家5人が立ち上げたのが、西九州初の碾茶工場「FORTHEES」です。碾茶は抹茶の原料であり、工場では高品質なそのぎ茶を使用しています。伝統と革新を融合させ、海外展開や新たな抹茶文化の創出にも挑戦中であり、茶産業を革新しようとする情熱を持って長崎県産抹茶を広めるために奔走しています。




抹茶製造の夢を10年前から描き、仲間とともに苦労を重ねて碾茶工場を設立しました。当初は営業面で困難を経験しましたが、品質向上と海外展開を見据えた安全性重視の取り組みにより、少しずつ成果を上げてきました。特に、若い世代や海外市場に向けて、抹茶を「もっとカジュアルに楽しめる存在」として普及させることを目指し、商品展開やマーケティングに力を入れています。茶産地としての伝統を守りつつ、新しいお茶文化を創造する4人のリーダーが、そのぎ茶の未来を切り拓こうとしています。



大村湾に面する東彼杵町は江戸時代、多くの海産物が運び込まれ、
流通・交通の要所として様々な商品が取引されていました。
その中でも鯨は人気商品で、明治中頃には大きな魚市場や
鯨問屋で売り買いされ、九州各地に運ばれていました。

KUJIRANOKOTO



# くじらのこと



# 鯨と生きた海の勇者
# 深澤義太夫勝清

大村藩の下級藩士だった中尾次郎左衛門勝清、のちの深澤儀太夫勝清は、江戸時代初頭に九州で初めての鯨組をつくり、平戸、五島、壱岐などの海で多くの鯨を捕えました。

勝清は武者修行の旅の途中、紀伊国（現在の和歌山県）太地の漁村で捕鯨に出会い、その勇壮さに惹かれたといいます。太地浦で捕鯨方法を見聞し、帰郷した勝清。鯨を取り囲む「勢子船」や、鯨を釣り上げて運ぶ「持双船」など三十艘ばかりで編成した鯨組を率い、西彼杵半島から五島方面で最盛期には年間数百頭を獲ったといいます。

勝清は、捕鯨で得た莫大な財産を農民のために惜しみなく使いました。新田開発や道路建設に加え、灌漑用の野岳湖（大村市）を建造。東彼杵町内でも千綿高原内の通称「四ツ池」（三井木場堤、無堤、中堤、鹿ノ丸堤）を弟・勝幸との二代にかけて完成させ、新田開発を通じ地域の発展に大きく貢献しました。ほかにも寺の造営や道路改修、宿場町の形成など多方面に及ぶ功績を成し、当時の藩主・大村純長から「深澤」の姓を賜りました。



深澤儀太夫勝清
（1584-1663）

「四ツ池」のうちのひとつ（三井木場堤）

# 彼杵港

長崎県内で古くから食されてきたくじら。江戸時代以降、各藩が産業として捕鯨を推奨してきました。大村藩では、西海市崎戸の江島などで鯨組（※）が操業。江戸時代初頭には、深澤儀太夫勝清が大村藩の援助を受け、崎戸付近で捕鯨を開始。大村藩は水揚げ地を彼杵宿の港に指定し、専売しました。

捕鯨は鯨肉だけでなく、保存用の塩や樽に使う木材、竹などの加工に波及したことから多くの雇用を生み出し、地域経済に貢献。「くじら一頭で七浦（七つの浜が）潤う」と言われるほどの一大産業でした。

※鯨組：捕鯨に関わる漁業集団。船の乗組員や見張り番、解体の職人、網作り、鍛冶職など様々な部門があり、総勢三百人ほどによる大規模な組織的捕鯨を行いました。



シーボルトのお抱え絵師、川原慶賀が描いた彼杵港（オランダ・ライデン市の国立民族学博物館所蔵）
"Collection Nationaal Museum van Wereldculturen. Coll.no.RV-1-4488-4" will be used for these images reproduced.

元禄年間に築かれた彼杵港は、江戸、明治、大正を通じ、有数の鯨肉中継基地でした。明治中頃には、五島列島の近海で獲れた鯨を有川港周辺で解体して彼杵港に運んだと言われています。市場に陸揚げされた鯨は、数十人の仲買人や行商人によって威勢のよい競りにかけられ、九州各地に運ばれました。仕入れた鯨などを大きな籠に入れ、夜明け前から肩に天秤棒をかついで先を争う行商の人たちで彼杵宿の朝はにぎわいました。竹かごに入れた鯨肉を売り歩く娘姿も見受けられたそうです。このような光景は昭和の初めごろまで続きました。彼杵港の船着き場には石段が造られ、現在もその跡を見ることができます。

東彼杵は
鯨の“流通センター”



現在の彼杵港



## 寿司割烹 魚徳

東彼杵町で愛される割烹寿司「魚徳」。平成4年創業、鮮魚店から寿司屋へと夢を繋ぎ、親子三代で地元食材にこだわります。名物は長崎ならではのくじら料理。刺身、カツ丼、冬はしゃぶしゃぶ（要予約）で堪能できます。地元の特産品そのぎ茶を使った鯛茶しゃぶ鍋（要予約）も人気です。「旬菜 ゆう花」もオープン。東彼杵の新鮮な食材を使い、天ぷらや刺身といった一品料理を提供されており、東彼杵の味と文化を伝える、温かい家族の物語が息づきます。



## 道の駅 彼杵の荘

二〇〇一年に開業した「道の駅彼杵の荘」は、地元の特産品やグルメが揃う憩いの場として、年間四〇万人が訪れる人気スポット。岡崎社長の情熱と地域への想いが実を結び、今では地域交流や生きがいの場として欠かせない存在に。二〇二二年には観音像が建立され、情報発信拠点としても新たな一歩を踏み出しました。町と共に歩む道の駅は、これからも心豊かな未来を育んでいきます。

※鯨が買える人気スポット



## 居酒屋 まつうら

千綿駅前すぐ、元鮮魚店直営の居酒屋まつうら。中でも海老マヨは必食の人気メニューで新鮮なくじらの赤身や新鮮な刺身も絶品！気さくな大将との楽しい会話も魅力で、地元客はもちろん、観光客も常連になってしまうほど。美味しい料理とお酒、温かい人柄に触れに、ぜひ一度訪れてみてはいかが？

## 料亭 栄喜屋



昭和2年創業、千綿駅近くで九十八年続く「料亭 栄喜屋」。3代目夫妻が守るのは、門外不出、戦火をくぐり抜けた〝秘伝のタレ〟。名物『鰻の炭火焼き』は、独自の焼き方とタレが香ばしさを引き立てます。創業者の森ルイ（おるい）さんは、駅前の食堂で地域の人々を育て喜ばせたそう。「お金は後からでよかけん」と振る舞い、地域を巻き込み店を繁盛させます。その味と想いは、今もタレに息づいています。

※くじら料理については要予約

## くじら焼き CHANOKO



東彼杵発、新名物「くじら焼」誕生の物語。九州電力との協業プロジェクトから生まれた「CHANOKO」は、約一年かけて実現しました。お茶に合う名物をと、くじら型たい焼きとして誕生しました。地域の人々との繋がりを大切にし、現在は地域おこし協力隊の創業商材の一部として斉藤節子さんに引き継がれています。

## くじら焼きを引き継いだ 斉藤節子さん



地域おこし協力隊として埼玉から長崎県東彼杵町へ移住した斉藤節子さん。持ち前の明るさで、住民との交流を深め、地域の皆さんからも愛されるお人柄。任期終了後は、地域で培った繋がりを活かし、地元の食材を使った料理やくじら焼きを提供する「ひなた食堂」を二〇二五年春に開業し新たな夢に向かって進んでいます。

# 竜田揚げ



＜材料(4人分)＞

漬けの赤身くじら･･･240g
しょうが(すりおろす)･･･20g
片栗粉･･･適量
材料A 濃口しょうゆ･･･大さじ4
酒･･･大さじ1
みりん･･･大さじ1

つくり方



① くじらは一晩水につけて塩抜き。
(塩漬けでなくてもよいが、塩漬けが安価)
②塩抜きしたくじらをボウルに入れ、しょうが、材料Aを加えてもみ込む。



③ 片栗粉をまぶして180度の油で揚げる。
油...適宜

# ぼうぶらずうし

※東彼杵町では「ぼうぶら」をかぼちゃ、「ずうし」をリゾット(おじや)風という意味でよんでいます。



＜材料(4人分)＞

米･･･4合
水･･･4カップ
湯かけくじら･･･100g
かぼちゃ(ひと口大)･･･1kg
塩･･･小さじ1
(または薄口しょうゆ...大さじ4)

つくり方



①くじらは塩を洗い流して軽くしぼりひと口大に。

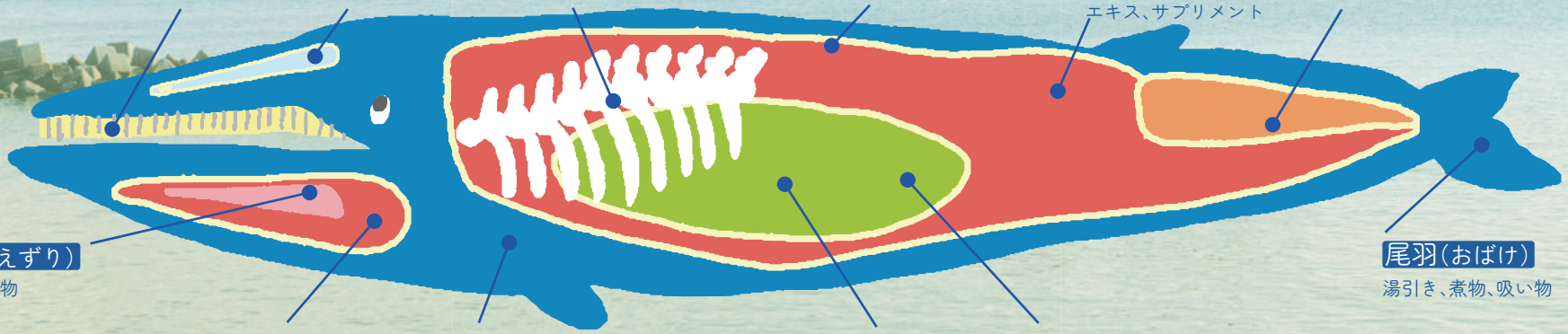


②全ての材料を炊飯器に入れて炊く。

# 鯨の高度な楽しみ方



こんなに活用できるくじらってすごい!!



**ひげ** くつべら、工芸品

**かぶら(軟骨)** 粕漬け、味噌漬け

**骨** 工芸品

**脂皮(本皮)** 湯掛け、刺身、煮込み

**赤肉(赤身)** 刺身、揚げ物、塩漬け エキス、サプリメント

**尾肉(尾の身)** 刺身

**舌(さえずり)** 刺身、煮物

**鹿の子(顎の関節を覆っている肉)** 刺身、すき焼き

**うねす** ベーコン、煮物

**心臓** 揚げ物

**百ヒロ(小腸)、豆ワタ、腎臓、胃袋、睾丸** 珍味、茹でもの

**尾羽(おばけ)** 湯引き、煮物、吸い物

# さいとう宿場

みせ



「さいとう宿場」は、東京から移住した齊藤夫婦が営むゲストハウス。二〇一九年にオープンし、地域の交流の場として人々を繋いでいます。古民家を改装した宿で、アットホームな雰囲気を大切に、地元の食材を使った料理や地域の魅力を紹介しています。宿泊者はもちろん、地元民とも対話しながら東彼杵町のリアルな体験を楽しめます。町の活性化を目指し、次に繋がる出会いの場を提供しています。

ひと



齊藤仁さん晶子さんは、五〇歳で早期退職し、彼らが営む「さいとう宿場」では、移住を考える人々との交流や町の魅力を伝える活動も行っています。自然豊かな環境と「便利な田舎」での生活に共感し、移住をサポートする立場として地域再生にも力を入れています。

# そのぎ茶温泉 里山の湯宿 つわぶきの花

みせ



標高三〇〇メートルの東彼杵の里山に佇む温泉宿「つわぶきの花」は、自然の癒しを提供する空間です。創設者・矢野義範さんが、荒地を活用し付加価値のある温泉宿として開業。広大な敷地には宿泊棟や温泉、書斎、農園が整備され、地産地消の料理が楽しめます。リピーターも多く、口コミでも高評価。コロナ禍を乗り越え、日本の宿アワードを受賞するなど注目される宿となっています。

ひと



矢野義範さんは、大村市でビジネスホテルを経営していましたが、縁あって東彼杵町の土地を取得しました。旅好き・温泉好きの経験から、この地の自然を活かした温泉旅館「つわぶきの花」を創設しました。建設経験を活かし、自ら現場監督を務め、一年八ヶ月で完成させました。接客と料理に力を入れ、数々のアワードを受賞しています。更にはグランピング施設やオートキャンプ場もオープン。より多様な客層に楽しんでもらえる場を提供し、地域を元気にしています。

# くじらの旅チャンネル

東そのぎの観光とマイクロツーリズムサイトだよ

# 千綿駅ノミドリブ

みせ



東彼杵町千綿駅を拠点とする花屋「ミドリブ」。飯塚陽子さん、堤彩子さん、下野恵美子さんのIターン・Uターン組3人によるチーム。Sorrisoなどでの出店やワークショップ、ブライダルや生花・ドライフラワーを用いたオーダー制作など幅広く活動。海月食堂の看板制作を機に活動開始。「みどりの部活」として「ミドリブ」と命名。異業種とのコラボも積極的に行い、新たな可能性を追求し、東彼杵だからこそ出会えた仲間と、植物で彩る物語を紡ぎ続けています。

ひと



メンバーは、飯塚陽子さん、堤彩子さん、下野恵美子さん。Iターン・Uターンの母という共通点を持つ3人が、それぞれの才能を活かし、洗練された空間と心に灯をともす作品を生み出しています。花屋での経験を活かす飯塚さん、生け花をルーツに持つ下野さん、海外経験豊富な堤さんが、互いの個性を尊重し、才能を奏で合います。東彼杵で引かれ合った3人のハーモニーは、これからも人々の心を華やかに彩ります。

# 特別町民制度について




ひと

海と茶畑の風景に魅了され、京都から東彼杵町へ移住した松本さん。二〇二〇年四月、そのぎ茶の輸出と、海外からの観光客を対象にした「ティーツーリズム」をスタートさせました。しかし、すぐにコロナ禍に見舞われ、活動は一時停止に。「海外が無理なら、まずは国内の人にそのぎの魅力を知ってもらおう」と、松本さんは新たに「東そのぎ特別町民制度」を提案します。そしてコロナが明けた今、オランダからの移住者・マヨレインさんと共に、かねてからの願いである"お茶で世界をもっと平和に"という想いを胸に『長崎いけどぎ』の名のもと、再びそのぎ茶の輸出とティーツーリズムに力を注いでいます。

## 大募集！ 長崎 東そのぎ 特別町民&オフィシャルサポーター

### 東そのぎ特別町民になると特典いっぱい ※下記は特別町民の特典です。

| | | | |
|---|---|---|---|
| 特典1 そのぎ茶とおたよりが届く<br>登録完了後にお届けします | 特典2 町役場の芳名板にお名前を掲載<br>もちろん匿名もOK! | 特典3 町長とお茶できる<br>町長が多忙な場合はスタッフが対応します | 特典4 特別町民オリジナル名刺<br>ご希望の方のみにお届け |

「東そのぎ特別町民&オフィシャルサポーター制度」とは、東彼杵（ひがしそのぎ）町外在住者限定の特別町民制度です。東そのぎを町外の方と共にさらに楽しい町にするため、2022年11月に創設され、これまで４千名以上が登録しています。

お申込みはこちらから
登録／年会費無料!!



# 東彼杵 ひとこともの公社




このプロジェクトはかつての賑わいを東そのぎのまちへ呼び戻すために、「ひと」「こと」「もの」を発信し、企画・運営しています。現在、まちには再び人が集まりはじめ、店や宿泊施設も新たに誕生し、観光で訪れる人々も増加しました。地元に戻ってきた人もいれば、移住してきた人も。この変化の潮目に乗って、活動を活発化させるため、「くじらの髭」というまちのポータルサイトをひがしそのぎに暮らすメンバーで更新しています。

**第11回地域再生大賞**
**地域の未来賞兼**
**九州沖縄ブロック賞**

「一般社団法人東こともの公社」が運営する「千綿第三瀬戸米倉庫」は、第11回地域再生大賞で地域の未来賞・九州・沖縄ブロック賞を受賞しました。このプロジェクトは、地域課題を解決する小さな取り組みを積み上げ、地域の魅力を高める活動として注目されています。

**国土交通大臣賞**
**地域づくり表彰受賞**

東彼杵町の活動が、国土交通省の「国土交通大臣賞 地域づくり部門」を受賞しました。地域の多様なメンバーが集まり、協力して自律分散型コミュニティを目指し、町の発展に貢献したことが評価されました。

- 西九州観光まちづくりAWARD特別賞ーNEXT CREATEー受賞
- 第19回オーライ！ニッポン大賞 大賞受賞
- 令和5年度ふるさとづくり大賞 総務大臣表彰 団体賞受賞




## 日本茶AWARD2017日本茶大賞 農林水産大臣賞

東彼杵町千綿宿郷にある昭和28年創業の老舗製茶問屋「岡田商会」は、前身を長崎県製茶株式会社としており、長崎港から上海へお茶を輸出していた歴史があります。三代目の金助さんと四代目の浩幸さんが、時代に合わせて変化を続けています。日本茶AWARDで日本一を獲得した(2017年)『やまぎり』は絶品。生活必需品から嗜好品へと変化するお茶のニーズに応え、ティーバッグなど多様な商品を開発しています。今後はHPやSNSでの情報発信に注力し、全国へそのぎ茶の魅力を届けていきます。

有限会社 岡田商会

## 日本茶AWARD2022日本茶大賞 農林水産大臣賞

受賞歴多数の東彼杵町の製茶問屋「西海園」は、厳選した茶葉で国内外から高評価を得ています。Japanese Tea Selection Parisで金賞連続受賞、日本茶AWARDでも９年連続受賞の実力派で、若者へのお茶離れを食い止めるべく、甘みがあり飲みやすいお茶を提案しています。「極豊プレミアムティーバッグ」はティーバッグで初の日本茶AWARD準大賞を受賞。手軽さで急須離れ世代にアプローチし、全国１%の奇跡と称される東彼杵のお茶を、味・品質はもちろん見た目にもこだわりその魅力を世界へ発信しています。



有限会社 西海園




## 日本茶AWARD2023プラチナ賞

昭和16年創業、東彼杵町三根郷に佇む「池田茶園」は、三代に渡りお茶を作り続ける老舗である。日本茶AWARDでは2023年にプラチナ賞、2024年にファインプロダクト賞を受賞しました。三代目・池田隆さんは茶師へと転換し、地元との信頼関係を築き上げてきました。茶葉の買い付け、ブレンド、仕上げにこだわり、地元住民から愛される味を提供しています。全国茶品評会で日本一を3連覇したそのぎ茶ブランドを牽引しており、家族経営でアットホームな雰囲気も魅力である。今後は四代目・池田亮さんへの継承を見据え、様々な取り組みに励んでいます。

## 全国茶品評会日本一

「産地賞」「農林水産大臣賞」お茶の日本一を決める全国茶品評会蒸し製玉緑茶の部においてそのぎ茶は個人賞でV５、団体賞でもV４を達成しています。





# 坂本浮立

昭和34年
長崎県指定
無形民俗
文化財



万治三年（一六六〇年）佐賀県岩井川内の三根恵市左衛門が今春太夫正冬伝授の「外山流一伝記」を坂本の中尾九郎兵衛らが伝えて以来三百有余年、代々受け継いできた伝統ある神楽浮流です。江戸時代には、大村藩の御用浮流であり、裃には大村藩の紋所が許されていました。行列は槍、ハサミ箱を先頭に総勢七〇人にもなります。日照続きの時は泊まり込みで毎日二度神社の境内で舞って雨乞いをしていました。

# 祇園祭



毎年七月になると、彼杵宿の八坂神社と千綿宿の水神宮で祇園祭が催されます。それぞれ交代で踊町となり、龍踊りや坂本浮立、蔵本浮立などが奉納されます。また笛や太鼓の賑やかなお囃子と、色鮮やかな道踊りがご神体を先頭に旧街道を練り歩きます。

# 蔵本浮立



江戸末期に始まったと伝えられ、雨乞い祈祷などの奉納浮立として伝承されてきました。道囃子による行列浮立と座浮立からなり、毎年八月九日の十二社権現のお祭りや八月十七日の滝の観音千灯篭祭り、彼杵祇園祭で奉納されます。お囃子の楽譜を新たに作成し、伝統ある技術の継承に努めています。

# 千綿人形浄瑠璃

昭和29年
長崎県指定
無形民俗
文化財



昭和二十九年に長崎県無形民俗文化財の指定を受けた千綿人形浄瑠璃は、二〇〇年の歴史を誇る伝統芸能です。衣装や小道具なども素晴らしい出来映えで、愛好者の献身的な努力により守られてきました。阿波人形の血を引く千綿浄瑠璃人形は歴史民俗資料館で見ることができます。

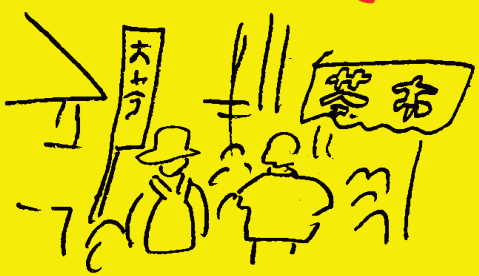
# 納涼花火大会

※毎年八月十六日開催

大村湾を背景に約二千発の打ち上げ花火と水中花火が楽しめる。豪快な音と海上を染める彩りは迫力満点。

# そのぎ茶市

※５月３週目（金土日開催）



江戸時代から始まった茶市。新茶の時期に合わせて開催され、様々な店が立ち並びます。茶市の会場には、香ばしいお茶の香りが広がり、お茶のまち東彼杵町をより一層印象づけるイベントです。

# 特産品

## 米どころ木場のむすび

みせ



「木場のむすび」は、地元の愛とこだわりを込めたおむすび店です。お米と塩にこだわり、地域のつながりを大切にした活動を続けています。松尾幸彦さんは「無理をしない程度に」をモットーに、働く人々と地域のために貢献しています。地域活性化とともに、温かいふれあいを提供しています。地元の憩いの場としても愛される場所です。

茶畑の風景で知られる東彼杵町の木場郷は、豊かな湧き水が育む美味しいお米の産地です。「米どころ木場のむすび」は、そんな地域の恵みを味わえる小さな食の拠点です。地元産のお米を使ったおにぎりやお惣菜、朝獲れ野菜が並び、訪れる人と地域を結ぶ場として親しまれています。広域農道沿いにあり、ドライブ途中の立ち寄りにもぴったりです。

ひと



## 長崎和牛 焼肉音琴

みせ



「焼肉音琴（ねこと）」は、東彼杵町にある牧場直営の焼肉店です。地元「塚本畜産」の長崎和牛を最高の状態で提供することにこだわっています。店長の塚本隆男さんは、兄が営む牧場から声をかけられ開業しました。肉の仕入れから品質管理まで密接に連携し、より美味しい肉を追求しています。高品質ながら価格を抑え、地元の人々に愛され続けています。

ひと



塚本隆男さん

こだわりの自家配合飼料で育てた牛の美味しさを直接に伝えます。店長・塚本隆男さんは、福岡で長年和食に携わった料理人です。鰹昆布出汁のタレが和食の技を感じさせます。焼肉はもちろん、数量限定の「牛トロ丼」も人気です。美味しさを追求し続ける牧場と店の二人三脚のこだわりが詰まった一軒です。家族で楽しめる温かな空間も魅力です。

## Specialty products of HIGASHI SONOGI くじらもなか

もの



そのぎ茶に合うお菓子を追求し、地域の人々と九州電力が協力して開発したのが「くじら最中」です。真崎屋製館所さんが作るあんこを挟み、香り豊かで上品な味わいになっています。箱のデザインにもこだわり、旅の思い出や贈り物にぴったりです。東彼杵町の歴史と文化を感じながら、懐かしくて新しい味を楽しんでみてはいかがでしょうか。

## アスパラ農家 はゆっちFarm

ひと



長崎でアスパラ農家を営む山内さん夫婦は、子供たちの成長を間近で見守りたいという強い思いから、シンガポールでの生活を経て就農を決意しました。自由な時間と、採れたて野菜を子供に食べさせたいという願いを叶えています。台風被害を乗り越えながら、鮮度にこだわるアスパラ栽培に奮闘しています。子供たちが給食で自家の野菜を喜ぶ姿が、夫婦の大きな喜びとなっています。

## みかん農家 山田公子さん

ひと



山田公子さんは、夫と二人三代続くみかん農家を営んでいます。十一種類の柑橘を栽培し、特に不知火に力を入れています。保育士の経験を生かし、愛情を込めてみかんを育てています。多忙な毎日ですが、家族や友人との交流を大切にし、周囲の支えを受けながら農場を守り続けています。高齢化が進む農業を守るため、美味しいみかんを作り続けることが、山田さんの使命です。

## いちご農家 ファーミライズ

ひと



東彼杵の「ファーミライズ」は、農薬を極力使わず愛情込めて育てた赤と白の2種類のいちごを栽培・販売しています。代表の隅英幸さんは、地元の食卓を支える喜びと苦労の中でも、最新システムを導入して品質を維持しています。気候変動に悩まされながらも、地域農業の衰退を防ぐため米農家と会社を設立し、地産地消や観光農園を目指しています。隅さんのいちご作りへの情熱と、地域への想いが込められています。

佐世保・ハウステンボス方面

至嬉野

国道205号

JR彼杵駅

東彼杵町役場

東そのぎIC

JR大村線

国道34号
長崎自動車道

大村湾

N

S

パーキングエリア
大村湾

大村湾
グリーンロード

JR千綿駅

至大村・長崎

# 東そのぎ町 MAP

HIGASHI SONOGI

東そのぎの情報サイト
「くじらの髭」

観光・マイクロツーリズムサイト
「くじらの旅チャンネル」

※店舗の情報は 2025 年 6 月のもの。各店舗の詳細は QR コードをご確認ください。
詳しい MAP は別紙「東そのぎスタンプラリー地図」をご覧ください。



### ❽千綿駅

1928(昭和3)年に旧駅舎が完成し、1993(平成5)年にはレトロな雰囲気を残したまま改築され、現在の姿となっています。ホームから大村湾の絶景を一望でき、観光客や写真愛好家でにぎわう人気スポットとなっています。



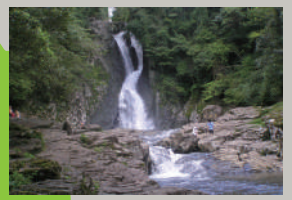
### ❹ひさご塚古墳

前方部が著しくくびれていることから「ひさご(ひょうたん)塚」と呼ばれています。1950(昭和 25)年に県指定文化財となった代表的な前方後円墳。全長58.8m、高さ(後円部)6.3mで、その規模は県内最大級です。
※(県指定史跡)



### ❶彼杵旧港

江戸時代の元禄年間に築造。右も左も石垣で多くの船を一度につなぐことができ、石段は潮の干満に合わせる工夫です。五島沖等で捕れた鯨はこの港に荷揚げされ、各地に売りさばかれました。当時、港周辺は大いに栄えたそうです。



### ❾龍頭泉

「龍頭泉」という名は、千綿渓を訪れた江戸時代の儒学者広瀬淡窓がその雄大さに驚嘆し、渓谷全体を称したことで広く知られるようになりました。四十数か所の淵や滝、四季の自然美に恵まれ、涼や美観を求める行楽客が訪れます。



### ❺歴史民族資料館

東彼杵町に息づく伝統・文化や、発展の歴史を7つのコーナーに分けて紹介。かつて長崎街道の宿場町として栄えた彼杵宿本陣・脇本陣をはじめ、郷土芸能の坂本浮立や千綿人形浄瑠璃で使われる道具なども展示されています。



### ❷二十六聖人船出の地

1597(慶長2)年、豊臣秀吉の命により捕えられたキリスト教教師と日本人信者計26名が、大阪から長崎の刑場まで行進。彼杵の港から船で対岸の時津へ渡り、長崎西坂の丘で殉教しました。乗船の地に記念碑が建立されています。



### ❿四つ池

千綿地区にある４つの(三井木場堤、中堤、無堤、鹿ノ丸堤)の総称で、江戸時代の捕鯨で財を成し、新田開発や道路建設に深澤義太夫勝清らによって建造されました。水面に映える緑と四季折々の風景を楽しむことができます。



### ❻赤木集団茶園

約 120haの面積を有する西九州最大規模の集団茶園は、爽やかな潮風が吹き抜ける山あいの斜面地に広がっています。春に朝霧が立ち込める環境と、多良山系からの豊かな水が、上質の茶葉と唯一無二の味わいを生み出しています。



### ❸道の駅 彼杵の荘

物産館では東彼杵町の特産品や新鮮野菜、お弁当などを販売し、多くの地元住民や観光客で賑わっています。隣接するレストランでは、鯨肉を味わえる定食など郷土色豊かな食事に加え、そのぎ茶を使った各種スイーツも充実しています。



### ❼大村湾パーキングエリア

大村湾を一望できるロケーションにある長崎自動車道大村湾パーキングエリア(上り線)が、リニューアルオープン。展望テラス「青い庭」で、空の青と海の青、夕方には真っ赤に染まる夕日をぜひご堪能ください。一般道からもご利用いただけます。



# ものうま食

HIGASHI SONOGI
PHOTO






美しい広場はみんなの広場
































第二分団


注意


谷製茶本店

谷製茶本店


スピードおとせ




川越地区交通安全協会
大山モーターズ
けん引車
大型特殊車
大型自動車
普通自動車
自動二輪車
入学受付毎日
入学日毎週水曜日




















東彼杵町

茶鯨 観光冊子＆スタンプラリーMAP

-編集・発行-
東彼杵町産業振興課
〒859-3808 東彼杵町蔵本郷1850-6
電話：0957-46-5354
shoukou@town.higashisonogi.lg.jp

-協力-
学童保育にこにこはうす
東彼杵町食生活改善推進委員
東彼杵町民の皆さん
東彼杵町観光協会
（一社）東彼杵ひとこともの公社
日々研究所株式会社
宮﨑慎也
DNA／ダテユウイチ・おがわなゆゆた(仮)